GAGGIA®

Baby Dose

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCÇOES E MODO DE EMPREGO

CE

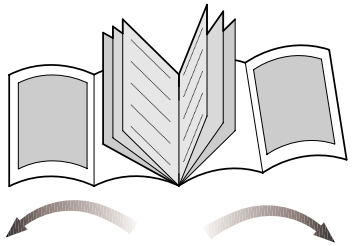
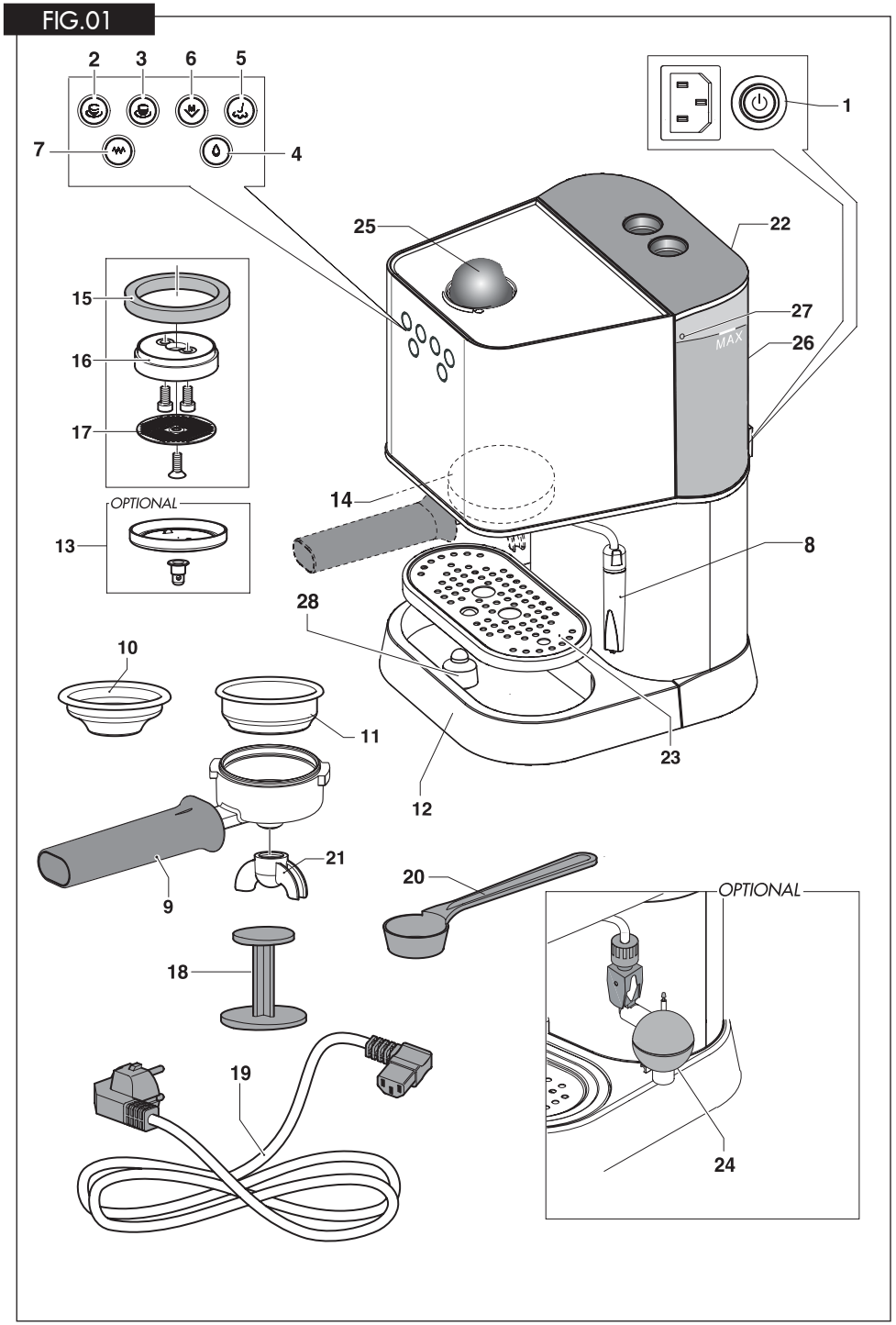
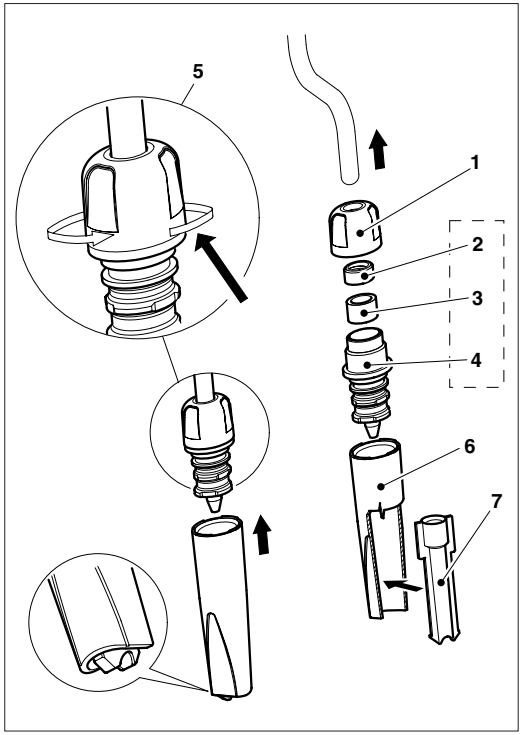


FIG.01



La prima volta che usate il pannarello, dovete ...
The first time you use the frother, you must...
Bei erstmaliger Verwendung des Schaumschlägers müssen Sie ....
La première fois que vous utilisez le mixeur, il faut.....
La primera vez que usa el esquema, siga las instrucciones que se detallan a continuación
De eerste keer dat u het stoompijpje voor het opschuimen van melk gebruikt, moet u .....
Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...



I

- Infilare la Ghiera filettata **1** sul tubo vapore.
- Inserire il gommino **3** nell'Iniettore **4**, inserire il Premigommino **2** sopra al Gommino **3**, calzare l'assieme **2-3-4** sul tubo vapore.
- Avvitare la Ghiera **1** sull'Iniettore **4**. Serrare **5**.
- Inserire il canotto esterno **6** come in figura.
- Il canotto interno **7** va montato correttamente, facendo sporgere la parte inferiore dal canotto esterno, come evidenziato nella figura.

GB

- Slide the Ring Nut **1** onto the steam hose.
- Place the Gasket **3** into the Injector **4**, and place the Gasket Press **2** over the Gasket **3**. Slide the assembly **2-3-4** over the steam hose.
- Screw the Ring Nut **1** onto the Injector **4.** Tighten **5**.
- Attach the external housing **6** as shown in the Figure.
- The internal sleeve **7** must be correctly installed, by protruding the lower part of the external sleeve, as shown in figure.

D

- Gewindenutmutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring **3** in Düse **4** einsetzen, Gumminiederhalter **2** auf Gummiring **3** aufsetzen, Komplex **2-3-4** in Dampfrohr einführen.
- Gewindenutmutter **1** auf Düse **4** schrauben. Festschrauben **5**.
- Außenbüchse **6** gemäß Abbildung einfügen.
- Das innere Rohr **7** ist korrekt anzubringen, wobei der untere Teil des Außenrohrs herausragt, wie es auf Abbildung zu ersehen ist.

F

- Glisser la douille filetée **1** sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc **3** dans l'injecteur **4**, insérer le presse-caoutchouc **2** sur le caoutchouc **3**, emmancher l'ensemble **2-3-4** sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille **1** sur l'injecteur **4.** Serrer **5**.
- Insérer le manchon externe **6** comme il est indiqué sur la figure.
- Le manchon intérieur **7** doit etre installé de la façon correcte, en laissant dépasser la partie inférieure du manchon extérieur, comme indiqué par la figure.

E

- Introduzca el casquillo roscado **1** en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo **3** en el inyector **4**, introduzca el aprieta-empaquetadura **2** en la empaquetadura **3.** Acto seguido, ubique el grupo **2-3-4** en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado **1** en el inyector **4.** Enroscar hasta el tope **5**.
- Introduzca el forro exterior **6** como se aprecia en la figura.
- Monte correctamente el tubo interior **7**, sobresaliendo el lado inferior del tubo exterior, como señalado en la figura.

NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpje.
- Schuif het rubbertje **3** in het spuitstuk **4**, schuif de rubberhouder **2** op het rubbertje **3**, zet het geheel **2-3-4** op het stoompijpje.
- Draai het einddopje **1** op het spuitstuk **4.**
- Bevestig het buitenste mondstuk **6** op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- De binnenste schuif **7** wordt op de juiste manier gemonteerd door het onderste gedeelte van de buitenste schuif uit te laten steken zoals getoond wordt in figuur.

P

- Enfie o casquilho roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha **3** no injector **4**. Introduza o pressionador da borracha **2** por cima da borracha **3**; a seguir introduza o grupo **2-3-4** no tubo de vapor.
- Enrosque o casquilho roscado **1** no injector **4**.
- Introduza o canote externo **6** como ilustrado na figura.
- O pequeno tubo interno **7** deve ser montado corretamente, fazendo sair a parte inferior do pequeno tubo externo, como evidenciado na figura.

FIG.02

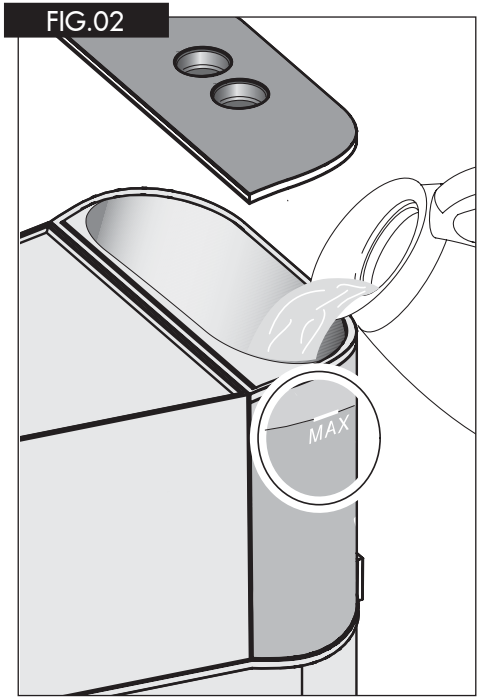


FIG.04

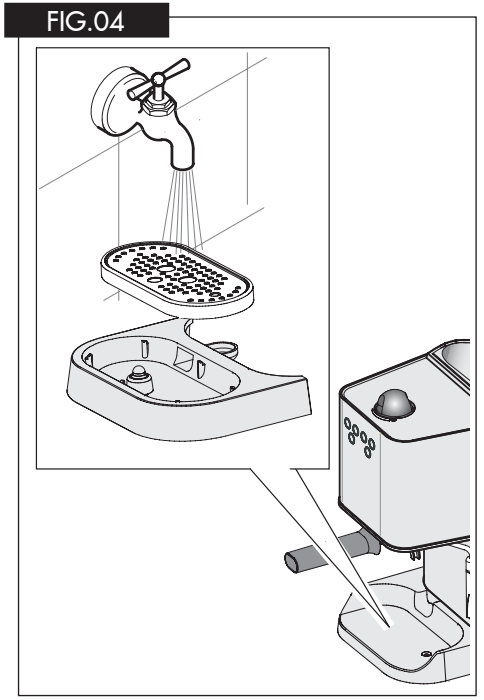
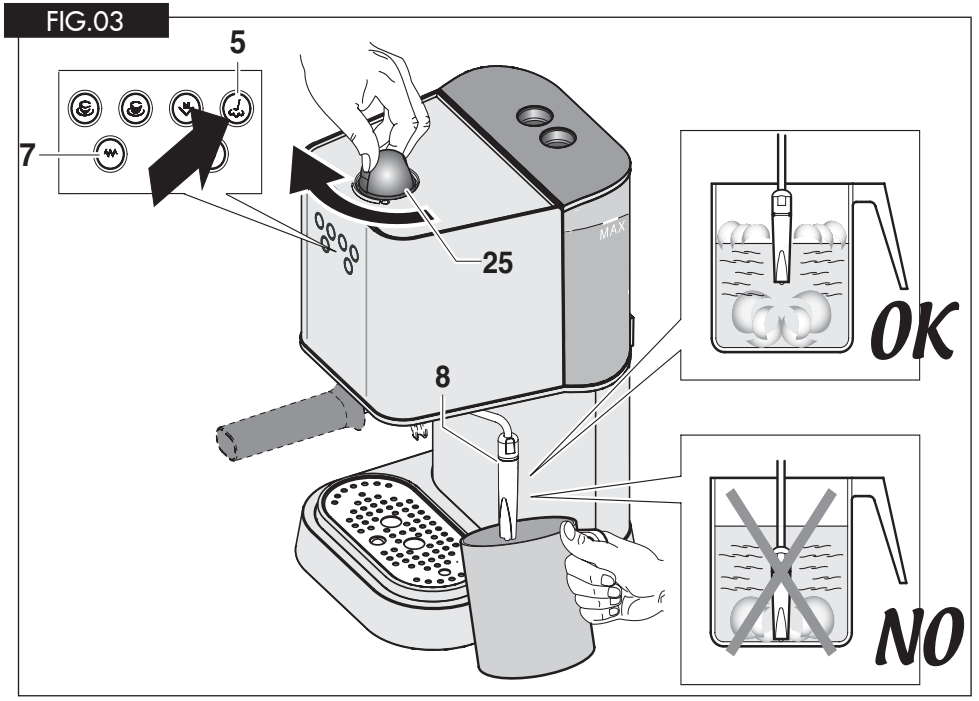


FIG.03



GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
GAGGIA S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzuführen.
GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.
GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor alle nodig geachte wijzigingen aan te brengen.
A GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

GAGGIA

COD. 4332074000- Rev. 00

Félicitations pour votre choix.

Grâce à cette machine Gaggia, vous pouvez maintenant déguster chez vous le véritable espresso ou cappuccino à l'arôme inimitable.

Le café espresso nous vient d'Italie.

Il s'obtient en faisant passer rapidement de l'eau sous pression, chauffée à la bonne température, à travers un café spécial moulu très fin.

Le secret de la machine Gaggia est sa pompe d'une grande précision technique.

Cette pompe et l'écoulement de l'eau se commandent par un simple interrupteur.

⚠ PRECAUTIONS:

Cette machine est réservée à un usage domestique.

Toute intervention d'assistance ou de réparation, exception faite des opérations de nettoyage et d'entretien courant, devra être effectuée par un Centre d'assistance agréé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir, mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.
6. Ne pas plonger la base dans l'eau.

IMPORTANT

⚠ Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts-circuits et les accidents corporels:

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.

2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.

3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou tout autre liquide.

4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.

6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confier votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.

7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problémes.

8 Ne pas utiliser à l'extérieur.

9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.

11 Mettre toujours l'appareil en position "**Arrêt**" avant de le brancher. Mettre également tous les interrupteurs à "**Arrêt**" avant de le débrancher.

12 Usage domestique uniquement.

13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Légende du diagramme

FIG. 01

1 Interrupteur principal
2 Touche distribution café
3 Touche distribution café
4 Touche prélèvement eau chaude
5 Touche vapeur
6 Touche programmation doses/ distribution manuelle
7 Voyant température correcte
8 Bec à vapeur Turbo (amovible)
9 Porte-filtre
10 Filtre (1 tasse ou portion de café)
11 Filtre 2 tasses
12 Bassin (extractible)
13 Dispositif "Mousse parfaite" (OPTION)
14 Élément percolateur
15 Joint d'étanchéité
16 Logement du distributeur
17 Distributeur
18 Tampon
19 Cordon électrique et prise
20 Mesure
21 Bec de distribution
22 Couvercle du réservoir
23 Grille (extractible)
24 Kit Préparation Cappuccino (OPTION)
25 Bouton vapeur/eau chaude
26 Réservoir (amovible)
27 Trou anti-débordement
28 Indicateur de plein cuvette

Instructions sur le cordon electrique

A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
C Si on utilise une rallonge, vérifier
1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

Préparation de la machine à Espresso

1. Otez le couvercle du réservoir (22) et versez de l'eau froide jusqu'à la ligne MAX (26). Voir FIG.2.

   N.B.: *Près du mot MAX sur le réservoir se trouve le trou de sécurité anti-débordement (27) en cas de remplissage excessif du réservoir.*

   Le réservoir de l'eau peut aussi être enlevé, après avoir enlevé le couvercle du réservoir (22) au moyen de la poignée.

   Repositionner le réservoir avec l'eau et le couvercle (22).
2. Branchez le cordon d'alimentation (19) à une prise électrique appropriée (voir «Précaution» point 1)
3 Appuyez sur l'interrupteur principal (1). Le voyant de la température (7) clignotera jusqu'à ce que la température n'est atteinte; une fois atteinte la température, le voyant restera allumé.

   Les voyants des touches 2 - 3 - 4 - 6 s'allument fixes

Mise en service

Il s'agit de préparer la pompe et de remplir la chaudière avec de l'eau fraîche.

On doit effectuer cette opération lorsqu'on met la machine en service et chaque fois qu'elle n'a pas servi depuis un certain temps.

Cette machine utilisant une pompe pour la distribution du café, est équipée d'un système autoamorçant.

Placez une tasse vide sous le bec à vapeur (8), tournez la poignée vapeur (25) dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez sur la touche de prélèvement eau chaude (4).

Vous entendrez le bruit de la pompe ainsi activée et après quelques secondes l'eau va commencer à descendre du tige vapeur (8).

Après avoir laissé remplir la tasse, appuyez à nouveau sur la touche de prélèvement eau chaude (4) et fermez la poignée vapeur (25).
La machine **Gaggia** est maintenant prête.

NOTE: *Le voyant de température (7) clignote pendant que l'eau chauffe. Il s'allume automatiquement lorsqu'elle a atteint la bonne température pour le café (et la vapeur). Après avoir allumé la machine, pour obtenir le premier café, attendez environ 6 minutes pour un chauffage idéal, alors que pour les suivants, la machine sera toujours prête.*

La machine se caractérise également par le système antigoutte qui élimine la plupart du liquide s'égouttant du groupe de distribution (14).

Lorsque le café s'est écoulé, il peut se produire un léger égouttement à cause du marc de café mouillé contenu dans le portefiltre.

ATTENTION: *Ne jamais mettre la machine en marche lorsque le réservoir est vide, afin d'éviter d'endommager la pompe. Une utilisation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.*

Ce qu'il faut savoir.....

1 Le goût de votre café dépend du type de café que vous utilisez, du grain, du pays d'origine et du traitement qu'il a subi.Le goût caractéristique d'un café est dû à plusieurs facteurs, mais sa saveur et son arôme sont le résultat de la torréfaction. Les grains de café qui subissent une plus longue torréfaction, à la température plus élevée, sont beaucoup plus foncés. Ils donnent un café à la saveur plus prononcée que les cafés légèrement torréfiés.

2 On trouve sur le marché différents cafés noirs qui conviennent pour l'espresso. Chacun de ces cafés est un mélange de différents types de café, torréfiés à une certaine température, pour obtenir une saveur particulière.
On trouve également le café décaféiné, dont 98% de la caféine a été enlevée. La prochaine fois que vous achèterez du café pour votre machine à espresso, essayez une nouvelle variété. Vous découvrirez peut-être qu'elle est meilleure que celle que vous utilisez actuellement.

3 Utilisez toujours du café à mouture «espresso» pour votre machine à pompe. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous achetez votre café déjà moulu ou que vous le faites moudre. N'utiliser pas un moulin à café à lame, car il donne une mouture irrégulière.

4 Le cafè espresso se distingue à sa couleur foncée, à sa saveur riche et à fine mousse brune qui se forme à sa surface et que les Italiens appellent «crema».

5. Le cappuccino est simplement une combinaison d'espresso et de lait chaud en mousse. On recommande de mettre moitié espresso, moitié lait. Habituellement, on le saupoudre de cannelle, de muscade ou de cacao.

6 L'espresso doit être servi dès qu'il est prêt.

7 L'espresso se sert dans des petites tasses de 2 à 2 ½ onces. Le cappuccino dans des tasses ou des verres de 5 à 8 onces.

8 L'idéal serait de moudre le café juste avant de faire l'espresso. Ne pas oublier que les machines à pompe demande une mouture spéciale «espresso».

9 Le café moulu ou en grain doit être conservé dans un bocal étanche dans la partie congélateur de votre réfrigérateur. Le café moulu prend rapidement le goût des aliments.

Préparation de l'espresso

Programmation des doses de café.

Avec cette machine Gaggia on peut programmer deux doses différentes d'eau pour obtenir des tasses de café plus ou moins fort.

Pour régler la dose d'eau et pouvoir mémoriser celle-ci pour une demande suivante de distribution il faut procéder de la façon suivante:

Avec cet appareil Gaggia il est possible de programmer deux doses différentes d'eau pour obtenir une ou deux tasses de café. Pour régler les doses d'eau et pouvoir mémoriser celles-ci pour une demande suivante de distribution, faites attention à effectuer d'abord la procédure de "PREPARATION DU CAFE" à page 25- paragraphes 2-3-4, ensuite procédez de la façon suivante:

1 Appuyez sur la touche de programmation (6) pour 3 sec. jusqu'à ce que le voyant (6) commence à clignoter.
En même temps les symboles des touches 2 - 3 vont s'allumer.

2 Une fois inséré le filtre à une tasse, pressez la touche (2) et laissez couler le café.

3 Pressez la même touche (2) à nouveau jusqu'à obtenir la dose optimale désirée pour un café.

4 A ce point la dose d'eau attribuée, pour un café, à la touche (2) sera mémorisée et le voyant placé sous la touche va s'éteindre.

5 Répétez les passages aux points 3 et 4 pour programmer la dose d'eau pour la touche (3). Chaque utilisateur sera libre de programmer les doses pour obtenir un café plus ou moins fort et d'attribuer des doses plus grandes ou plus petites aux touches (2 et 3) pour utiliser le filtre à 1 ou 2 tasses.

6 Après la mémorisation de ces doses, pressez à nouveau la touche (6) "MENU" pour sortir de la fonction de programmation. Les symboles placés sous les touches recommencent à s'allumer alternativement. La machine est prête pour obtenir la distribution d'excellents cafés.

N.B.: *pour distribuer 1 café appuyez une fois sur la touche (2 ou 3); pour distribuer 2 cafés appuyez 2 fois sur la touche (2 ou 3).*

Pre-infusion

La machine permet de configurer le dosage de sorte que la distribution relative aux doses de CAFÉ soit précédée de la pré-infusion.

En appuyant sur la touche Dose (2), le cycle de distribution normal est précédé d'un bref jet d'eau temporisé qui sert à humidifier la pastille de café avec le passage d'eau pour la réalisation du café proprement dit.

Cette fonction permet à la pastille de café de donner le meilleur d'elle-même.

La **Pré-infusion** n'est pas disponible sur la touche Dose (3).

N.B.: *La machine est configurée avec la pré-infusion active. Pour éliminer cette fonction, il est nécessaire d'entrer dans le mode Programmation (Voir* **« Programmation des doses de café »** *) et d'appuyer sur la touche Vapeur (5). Le voyant de la touche qui s'était allumé est éteint.*

Lorsque le voyant de la touche Vapeur (5) est allumé, cela signifie que la pré-infusion est active. Quand il est éteint, cela veut dire que la pré-infusion n'est pas programmée.

Préparation du café.

1 Effectuez les opérations décrites dans la "**Préparation de la machine à Espresso**".

2 Choisissez le filtre approprié (10 ou 11) et placez-le dans le porte-filtre (9).

Le petit pour un tasse, le grand pour deux tasses. Ensuite insérez le porte-filtre (9) dans la machine et attendez au moins 10 minutes.

3 Lorsqu'il est chaud, retirez le porte filtre (9) et remplissez le filtre de café moulu espresso avec la mesure fournie (1 mesure par tasse d'espresso).

Ne remplissez pas trop le filtre. Tassez légèrement le café avec le tampon fourni (18). Ne tassez pas trop.

4 Enlevez la poudre de café sur le bord du porte-filtre (9) et introduisez ce dernier dans l'élément percolateur, en tenant la poignée à un angle d'environ 45° vers la gauche lorsque vous faites face à l'appareil. Tournez la poignée vers la droite pour le verrouiller.

La poignée devrait être perpendiculaire à la machine ou légèrement à droite.

5 Placez une ou deux tasses à espresso sur la grille d'égouttoir en correspondance des deux orifices du porte-filtre. Appuyez sur la touche relative à la dose de café mémorisée. Le café coulera directement dans les tasses.

6 La distribution du café va s'arrêter automatiquement lorsque le niveau préétabli est atteint (voir **Programmation des doses de café**); il est de toute façon possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche (2 ou 3) précédemment sélectionnée.

Un bon espresso est recouvert d'une fine crème brune. Si ce n'est pas le cas, voyez la rubrique "**En cas de dysfonctionnement**".

7 Retirez les tasses et servez.

8 Pour faire d'autre espressos, retirez doucement le porte-filtre en amenant la poignée vers la gauche. Faites bien attention, car il reste souvent un peu d'eau chaude sur le marc de café dans le filtre. Il continuera aussi à couler un peu d'eau de l'élément percolateur lorsque vous retirerez le porte-filtre. Cela est normal et est dû à la pression créée par la pompe. Enlevez le marc de café du filtre et rincez. Reprenez les étapes de 2 à 7.

9 Pour préparer un café en modalité manuelle, effectuer de nouveau les opérations de 2 à 5 et appuyer ensuite sur la touche 6. Pour couper l'arrivée du café (lorsque l'on a atteint la dose voulue), appuyer de nouveau sur la touche 6. Effectuer alors les opérations 6 et 7.

N.B.: Une distribution maximim de 40 secondes est conseillée.

OPTIONAL

Dispositif "Mousse parfaite"(13)

Pour un fonctionnement optimal du Disque "mousse parfaite", insérez le brise-jet émulsionnant dans la coupe porte-filtre.

Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le Disque "mousse parfaite" avant toute utilisation, afin d'éviter que l'orifice de passage ne s'obstrue. Si nécessaire, utiliser une épingle pour déboucher l'orifice.

Lorsque la mouture du café n'est pas correcte, l'utilisation du disque "mousse parfaite" produira la mousse caractéristique de l'espresso.

N.B.: Utiliser uniquement le Disque "mousse parfaite" pour le grand filtre à deux tasses

Distribution vapeur/Préparation du cappuccino

Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait de votre cappuccino, mais vous pouvez également l'utiliser pour chauffer vos boissons.

Attention! *Risques de brûlures! Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.*

Version bec à vapeur Turbo

1 Faites de l'espresso (dans des grandes tasses) selon la méthode décrite plus haut.

2 Avec la machine prête pour distribuer le café, dirigez le tube vapeur sur la grille d'égouttoir (12), ouvrez la poignée robinet (25) "Eau chaude/vapeur" pour quelques instants pour laisser sortir toute eau résidue du tube vapeur; après quelques instants uniquement de la vapeur va sortir.

3 Fermez la poignée robinet vapeur/eau chaude (25).

4 Pressez l'interrupteur vapeur (5).

5 Attendre 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce que le voyant de température correcte atteinte (7) s'allume. Placez alors le pichet à lait rempli à moitié sous le bec à vapeur. Voir fig.03.

IMPORTANT: *Pour obtenir un résultat meilleur dans la préparation du cappuccino, le lait et la tasse utilisée doivent être froids.*

6 Tournez lentement le bouton de la valve (25) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT: plus vous tournez le bouton, plus le jet de vapeur est fort.

N.B.: Une distribution maximim de 60 secondes est conseillée.

7 Déplacez le pichet en maintenant l'embout juste au-dessous de la surface du lait qui commence à mousser. Ne laissez pas bouillir le lait.

8 Lorsque vous avez suffisamment de mousse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter le jet de vapeur et retirez le pichet. Appuyez à nouveau sur la touche vapeur (5).

9 Déposez la mousse sur chaque espresso. Saupoudrez chaque cappuccino d'un peu de cannelle, de cacao, de muscade ou de chocolat râpé. Servez.

NOTE: Si vous voulez faire d'autres espressos tout de suite après avoir fait mousser le lait, vous devez d'abord remplir la chaudière et faire baisser la température pour la percolation du café. Sinon, votre espresso aura un goût de brûlé.

Placez une tasse sur la grille d'égouttoir. N'insérez pas le porte-filtre. Appuyez sur la touche de distribution manuelle (6) et laissez remplir la tasse d'eau. Appuyez à nouveau sur la touche (6).

Vous pouvez maintenant faire d'autres espressos.

Preparations de l'eau chaude

Attention! *Risques de brûlures! Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.*

1 Suivre les instructions décrites dans le chapitre "**Préparation de la machine à Espresso**".

2 Pressez l'interrupteur principal (1).

3 Attendre 6 minutes, le temps que la machine atteigne la température nécessaire.

4 Placer un pot sous le robinet à vapeur (8).

5 Tournez lentement la poignée vapeur (25) dans le sens des aiguilles d'une montre.

6 Appuyez sur la touche de prélèvement eau chaude (4) pour permettre la distribution. Le voyant de prélèvement eau chaude commence à clignoter.

7 Une fois obtenue la quantité désirée d'eau chaude, appuyez à nouveau sur la touche (4), fermez la poignée vapeur (25) en tournant celle-ci dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Otez ensuite le récipient.
Les voyants des touches 2 - 3 - 4 - 6 vont s'allumer fixes.

N.B.: *Une distribution maximum de 40 secondes est conseillée.*

Instructions de nettoyage

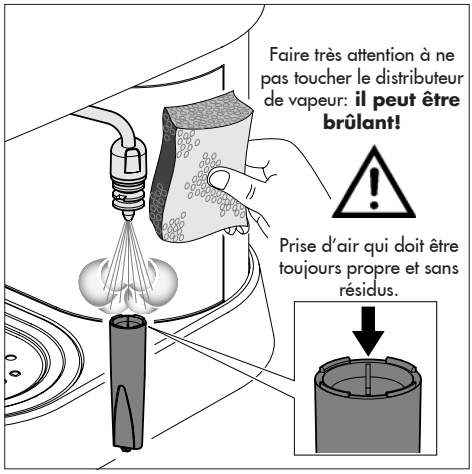
1 **IMPORTANT :** Nettoyer le gicleur de la vapeur après l'avoir immergé dans du lait afin d'éviter d'obstruer le gicleur et l'orifice de prise d'air et afin d'éviter également que les dépôts de lait extérieurs ne durcissent. Pour faciliter l'opération de nettoyage, comme indiqué à la rubrique "DESCRIPTION", la partie externe du gicleur est facilement démontable, en tirant vers le bas.
Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extrémité du gicleur et ouvrir le robinet de distribution de la vapeur.
Laisser s'échapper la vapeur pendant une ou deux secondes afin de libérer le gicleur.
Nettoyer l'extérieur du gicleur de la vapeur. Utiliser, si nécessaire, une aiguille afin de nettoyer l'orifice du jet de vapeur.

2 Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau tiède après chaque utilisation.

3 Utilisez au besoin un chiffon humide pour nettoyer le corps de la machine.

4 Enlevez l'égouttoir et la grille d'égouttoir (12-23) et lavez à l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs.

5 Nettoyer le joint (15) à l'intérieur du groupe percolateur (14). Veiller à ce qu'elle soit toujours propre.


Faire très attention à ne pas toucher le distributeur de vapeur: **il peut être brûlant!**
Prise d'air qui doit être toujours propre et sans résidus.

6 De temps en temps, il faut dévisser le distributeur (17) et le nettoyer. Cela dépendra de la fréquence d'utilisation de la machine.

7 Si la machine n'est pas utilisée pour longtemps, déchargez complètement l'eau de la chaudière en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée vapeur (25) et en pressant la touche vapeur (5) jusqu'à déchargement complet. Fermez la poignée vapeur (25) en tournant celle-ci dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et arrêtez la machine. N'actionnez jamais la pompe sans eau.

8 **NOTE**: Il est tout à fait normal qu'un peu d'eau ou de vapeur s'échappe de temps en temps d'une machine à espresso, car la pression change en cours d'utilisation.
N'oubliez pas de vider la cuvette.

Détartrage

Dans les régions où l'eau est dure, elle contient des minéraux qui s'accumulent dans la machine et nuisent à son fonctionnement. Environ tous les deux mois (cela varie selon l'eau et la fréquence d'utilisation), nettoyer la machine avec le détartrant Gaggia (suivez les instructions). Enlevez le distributeur (17) et nettoyez-le.

Diluez la solution avant de verser celle-ci dans le réservoir. Versez la solution dans le groupe de distribution café et dans le gicleur vapeur pour quelques secondes. Attendez 20 minutes et refaites la même opération.

Recommencez jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Rincez alors la machine en faisant circuler de l'eau pure. Remettez le distributeur (17) en place.

NOTE: les défectuosités dues au tartre ne sont pas couvertes par la garantie. L'usager ne doit effectuer aucun autre entretien. Pour de meilleurs résultats, utilisez le détartrant Gaggia.

En cas de dysfonctionnement

Problème:	***Contrôler :***
Le café ne coule pas	*Réservoir vide.* *Filtre bouché parce que le café est moulu trop fin ou est trop tassé.* *Le distributeur a besoin d'être nettoyé.*
Le café coule trop vite.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.*
La pompe fait beaucoup de bruit.	*Réservoir vide.* *Pompe désarmorcée.* *Café moulu trop gros.*
Beaucoup d'eau coule du porte-filtre.	*Porte-filtre mal verrouillé dans l'élément percolateur.* *Joint de l'élément percolateur sale ou usé.* *Poudre de café sur le bord du porte-filtre.*
Il n'y a presque pas de mousse à la surface de l'espresso.	*Café moulu trop gros.* *Café pas assez tassé.* *Café trop vieux ou desséché.*
L'espresso n'est pas assez chaud.	*La machine n'a pas eu le temps de chauffer* *Le café passe trop vite – café moulu trop gros.*
Le lait mousse mal.	*Le bec à vapeur et/ou la prise d'air sont bouchés.* *Le lait est trop chaud.*
Alarmes - Quand la touche que l'on est en train d'utiliser clignote:	
Réservoir vide Bruit de la pompe Manque d'eau	*Remplissez le réservoir et répétez les procédures de remplissage chaudière.*
Mouture trop fine	*Modifiez la mouture*
Filtre sale	*Nettoyez la petite douche (17)*
Café trop pressé	*Evitez de presser excessivement le café*